śmietanowiec z galaretką

IZOLDAAA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	50 dag
cukier puder	3/4 szkl
skórka otarta z cytryny	
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
kremówka	1/2 schłodzona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

umyte i osuszone truskawki przekroić na połówki. żelatynę namoczyć a następnie rozpuścić w 3/4 szkl wrzątku. przestudzić. kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem i skórką z cytryny, połączyć z żelatyną, dodać połowę truskawek, wymieszać i przełożyć do tortownicy. odstawić na 40 minut do lodówki. przygotować galaretkę i ostudzić. wylać na ciasto w tortownicy dodając resztę truskawek i wstawić do lodówki aż stężeje. udekorować truskawkami i wiórkami ze skórki cytrynowej